

福井ライフアカデミー郷土学習講座

「ふるさとの歴史」

京は遠ても十八里

鯖街道の可能性

～ 現在・過去・未来～



小浜市教育委員会 文化遺産活用課

下 仲 隆 浩

鯖街道とは

鯖街道の由来
～ 鯖街道の現在 ～

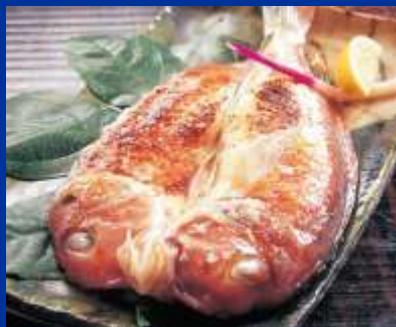




鯖街道って??

- いつの時代から言われているの？
- どのような歴史資料に根拠があるの？
- どの道が鯖街道なの？
- なんで鯖なん？

カレイもグジも小鯛もおいしいやん...



ぐじの若狭焼き



若狭かれい



街道として・・・

- 街道の名前

じゅんれい道・京道・丹後道・若狭道

- 街道名の根拠

現在地からみた名称設定(例:塩の道)

若狭からの道の総称

- なぜ鯖なのか

鯖の豊漁期を文献から

いったい誰が若狭の鯖を特別視したの？

道標



「丹後道」 小浜市小浜鹿島



「若狭道」 若狭町仮屋

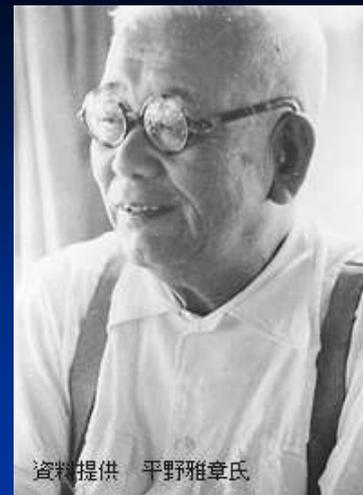


左「わかさ道」
右「京道」
左「志ゆんれいみち 今津海道」
高島市保坂

京都からみる鯖街道 1

■ 北大路魯山人

(1883—1959・芸術家・美食家)



「さばを語らんとする者は、ともかくも若狭春秋のさばの味を知らねば、さばを論じるわけにはいかない」

『魯山人味道』

若狭春鯖のなれずし

太鼓判

京都からみる鯖街道 2

■ 葵祭と鯖寿司

京都では葵祭り他、ハレの日に「鯖寿司」を食べる風習がある(春鯖の一塩物)。

神饌として鯖をお供えする(近世以降)。



■ 鯖街道 ー小浜と京都ー

稚狭考(1767)に示すルート

- (1) 丹波八原通～周山～長坂～鷹峰
- (2) 染谷～弓削・山国
- (3) 遠敷～根来～久多～鞍馬
《十八里半》
- (4) 朽木道
- (5) 湖畔の道

鯖の産地の歴史

(飛鳥・奈良・平安)

—飛鳥時代—

「日本書紀」「出雲国風土記」

周防国

(周防国佐波郡佐波郷)

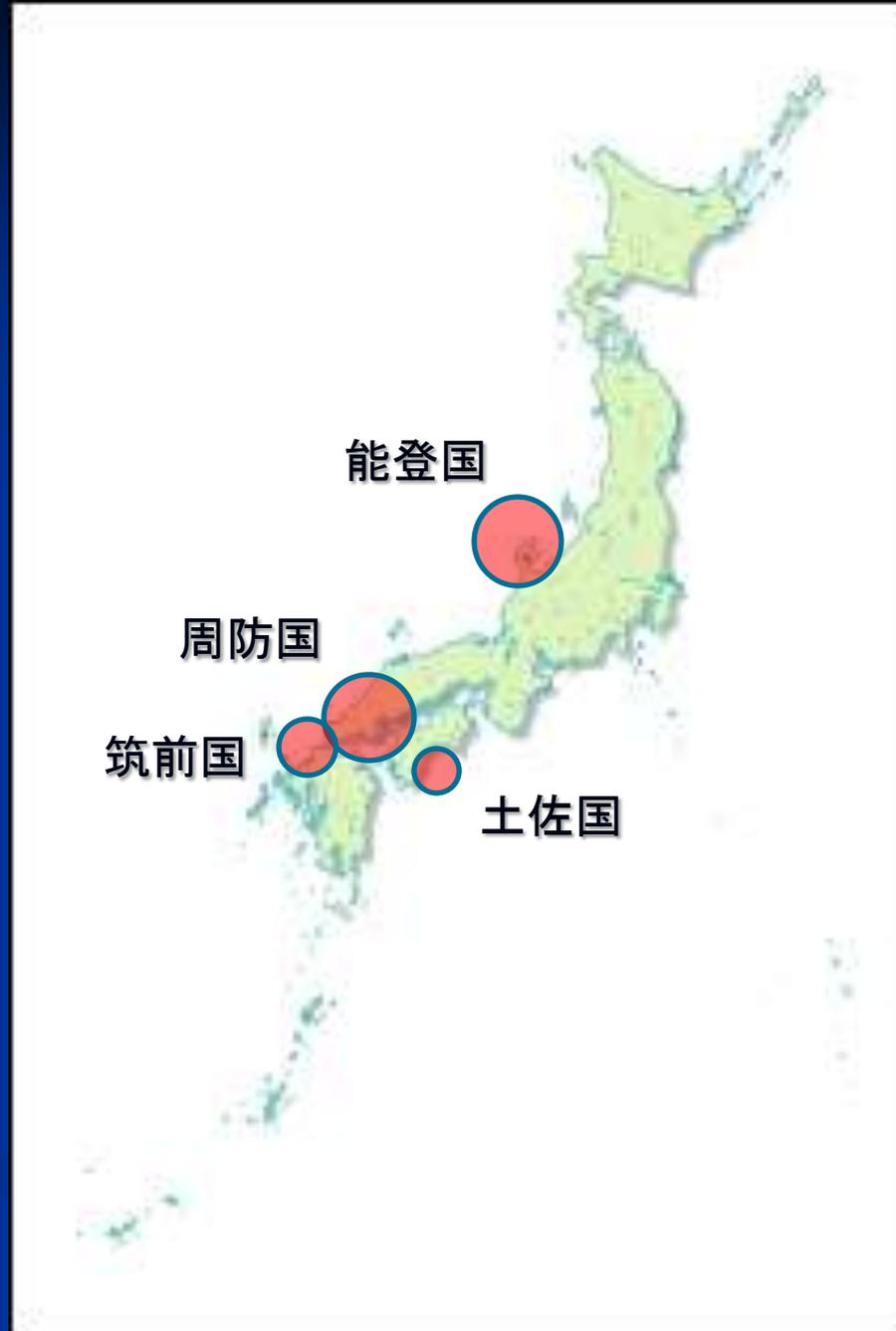
—奈良時代—

能登国・筑前国(塩サバ)

—平安時代—

「延喜式」「新猿樂記」

能登国・周防国・土佐国



鯖の産地の歴史

(中世・近世)

—鎌倉・室町時代—

「庭訓往来」

周防国

—江戸時代—

「日本諸国名物尽」

「本朝食鑑」

周防国

能登国

越中国

佐渡国

(刺サバ)



今の鯖は??

～ 若狭・越中 ～

塩サバ系 鯖寿司・なれずし・へしこ・焼き鯖

～ 豊後水道「関さば」～

マサバ・生食系

～ 屋久島・首折れ鯖～

ゴマサバ

～ 土佐清水市・清水サバ～

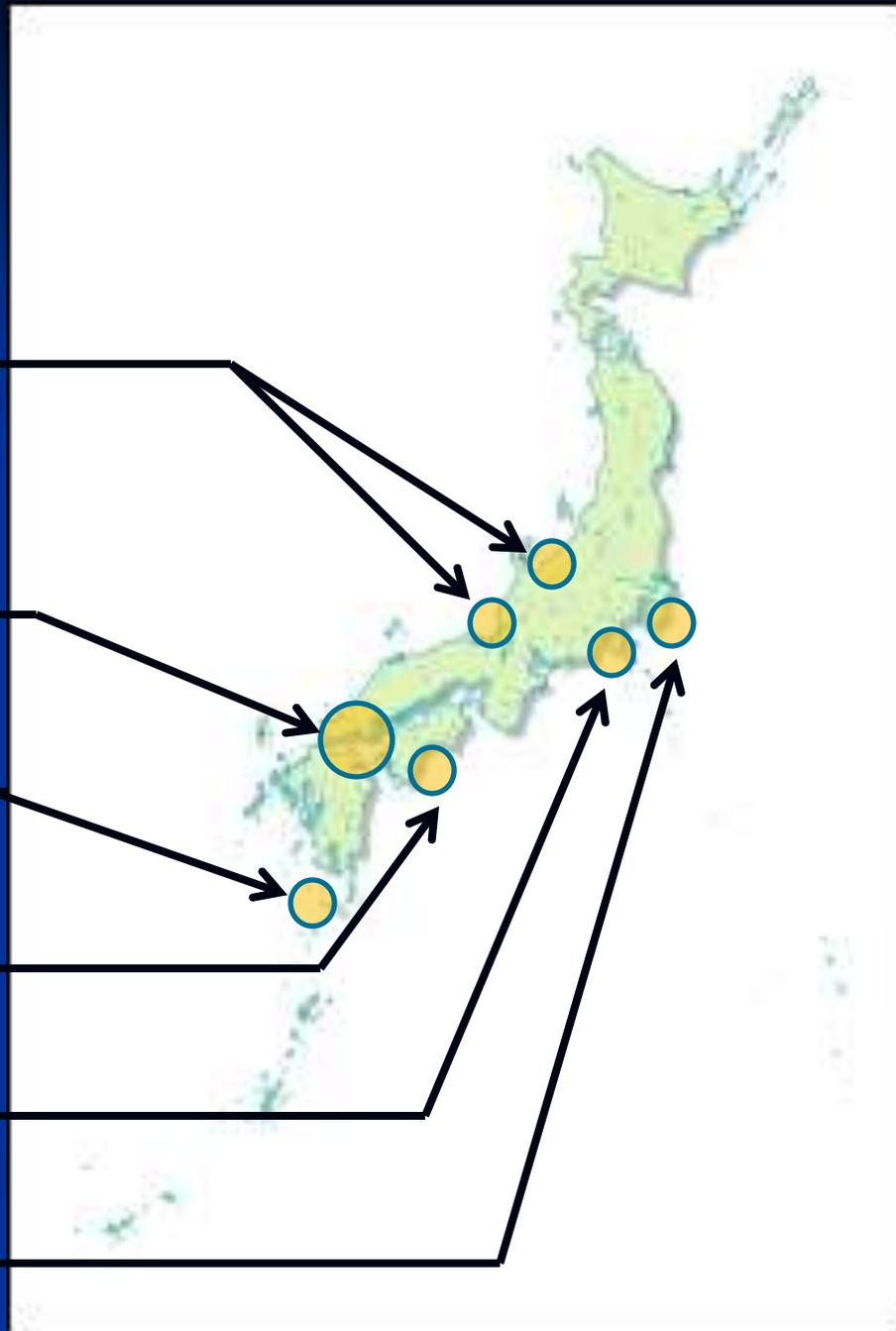
ゴマサバ

～ 神奈川県「松輪サバ」～

マサバ・生食系

～ 太平洋岸「寒サバ」～

マサバ・生食系



■ 稚狭考

(1767年板屋一助著)

「西津小松原・下竹原・出村漁家……近年段々繁昌して戸口多くなりたるなり。鯖を釣事第一の業なり、他魚と違ひ刺鯖とて関東の諸国までも…夥敷塩製して出るなり。」

「昔は能登の鯖とて名高かりしに、能登国には鯖すくなくなりて、本国の方へ魚道付たり。…一人一夜に弐百本釣り、二宿一船に三千、尤大漁也。」

湊町小浜と鯖

★ 市場仲買文書（18世紀中）

「生鯖塩して荷い京へ行き任る。」

※ 藩の米輸送と競合するほどの量となる

★ 稚狭考（18世紀中）

「鯖飯ことさら今に盛んなり。・・・たた昔に替わらぬものは鯖のぬかみそいり・・・。蒸鰈、口塩の鱈、鼻折小鯛、京にて殊更に賞せらる。」

「他国より塩魚・干魚の来れるに近江・山城両国の祭礼を的に上す時は、一駄馬の賃米二斗に及ぶ。」

近代の鯖漁の発展

■ 明治25年(1892) 「全国水産事項特別調査」

食用水産製造物の福井県全国シェア

● 刻昆布 28.1%

遠敷郡 約75%

● 乾 鰯 25.6%

● 乾 鯖 9.8%

● 塩 鯖 6.9%

■ 沿岸漁業の発展

明治43年(1910)からの急激な鯖の大漁

沿岸回遊

鯖街道のまちづくり

美浜町
へしこちゃん



若狭町



高島市
京都市



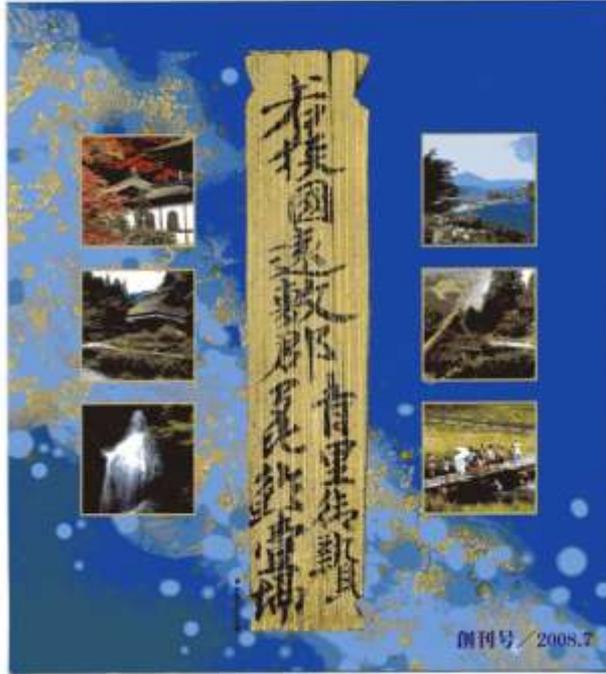
小浜市



福井高浜・京都美山・京北・京都市を結ぶ「西の鯖街道」

西の鯖街道

古来の時代より、京都、若狭を結んだ心と体を癒す街道物語。



高浜町
おおい町
京都府

創刊号 / 2008.7

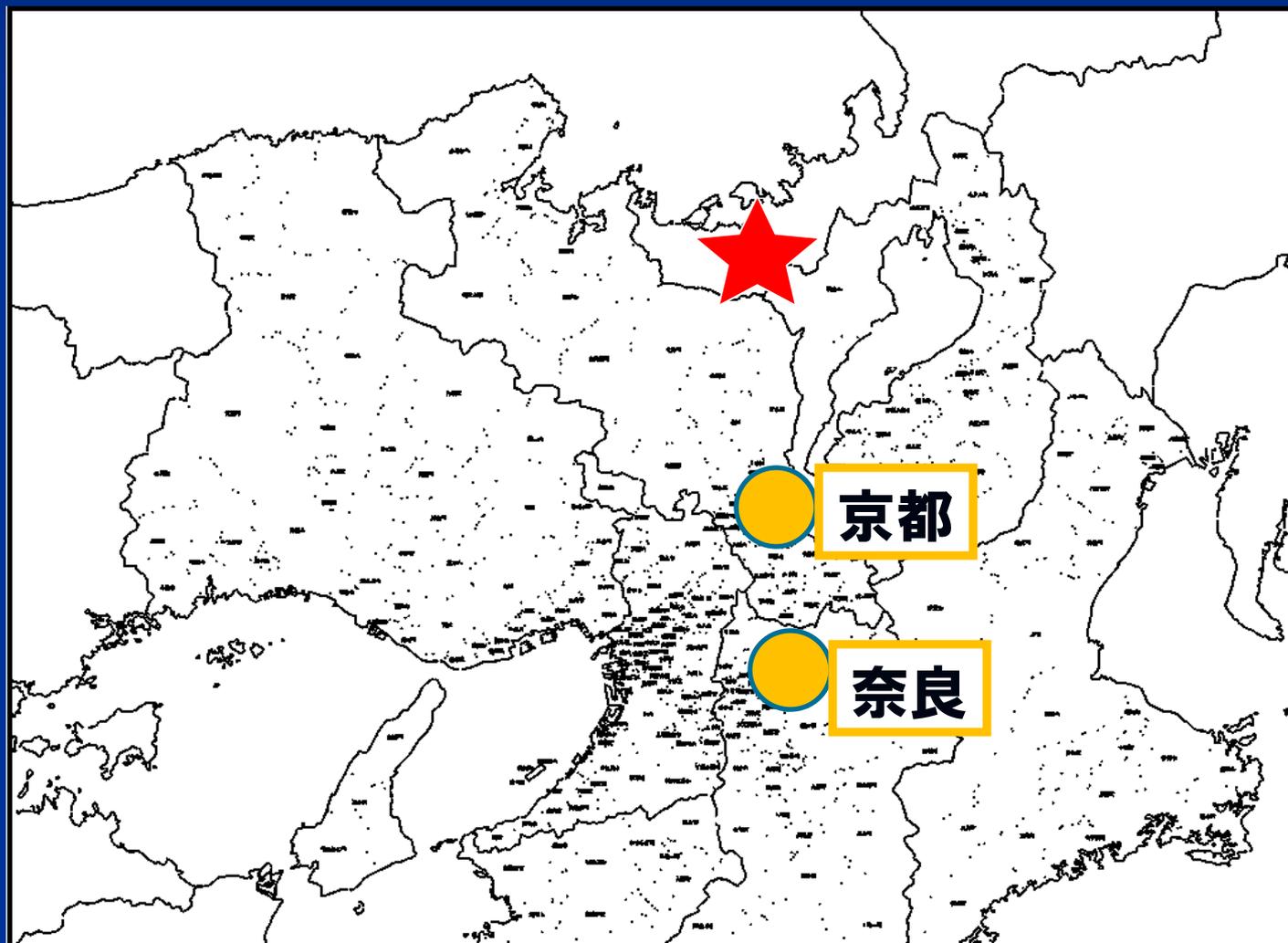
鯖街道の地盤

鯖街道を創りだした先人

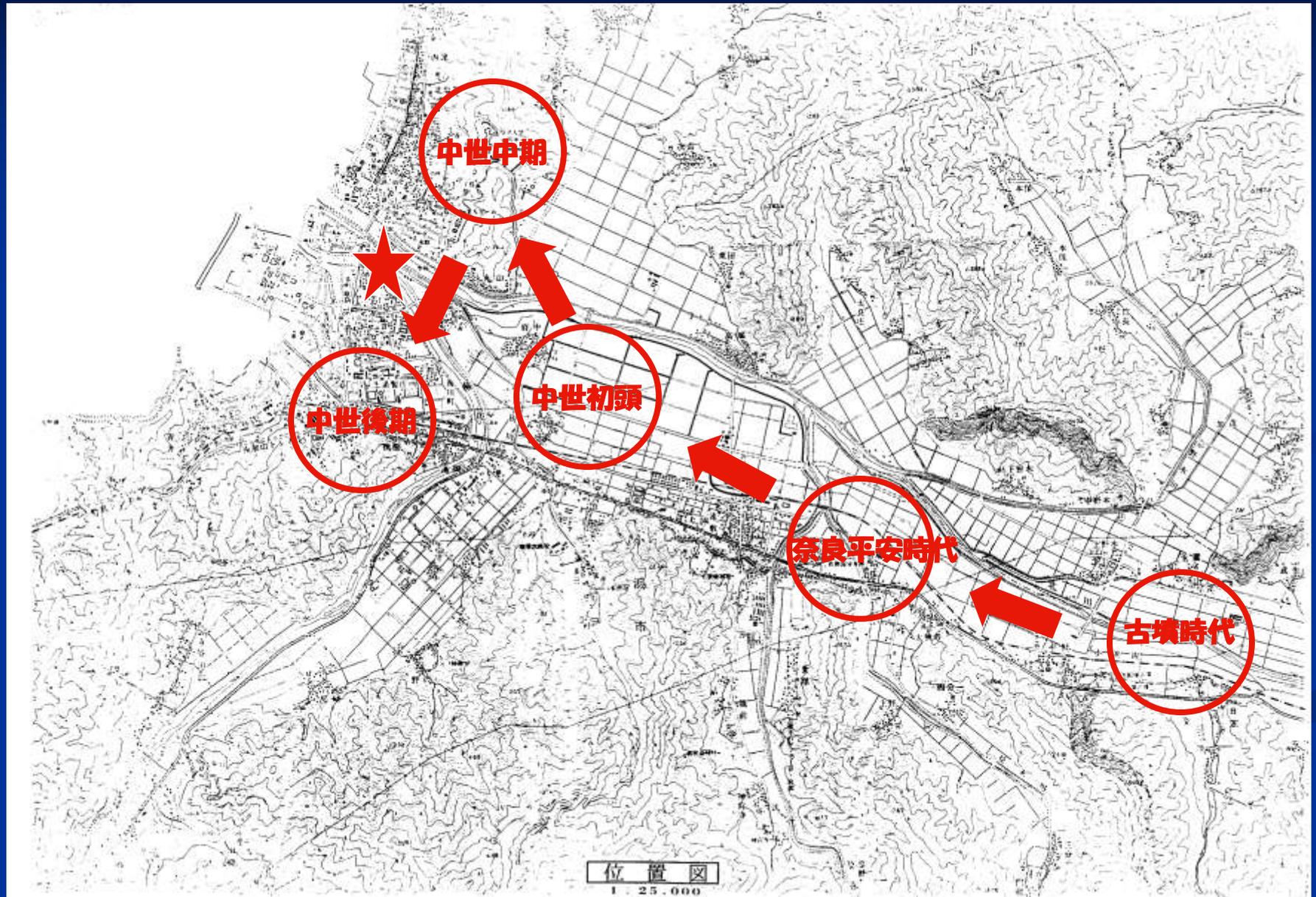
～ 鯖街道の過去 ～



- ★ 日本海側屈指のリアス式海岸
- ★ 低山帯を越え、京・奈良に近い



政治拠点(湊)の移動

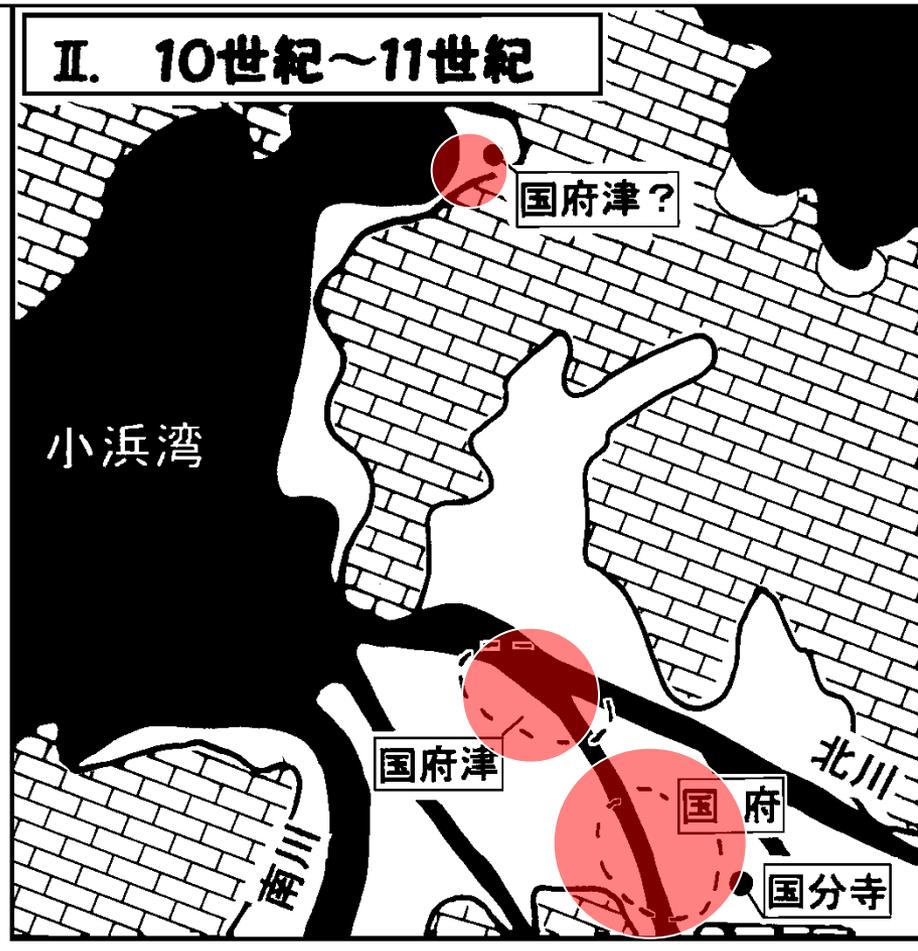


若狭国府と国府津

I. 8世紀～9世紀

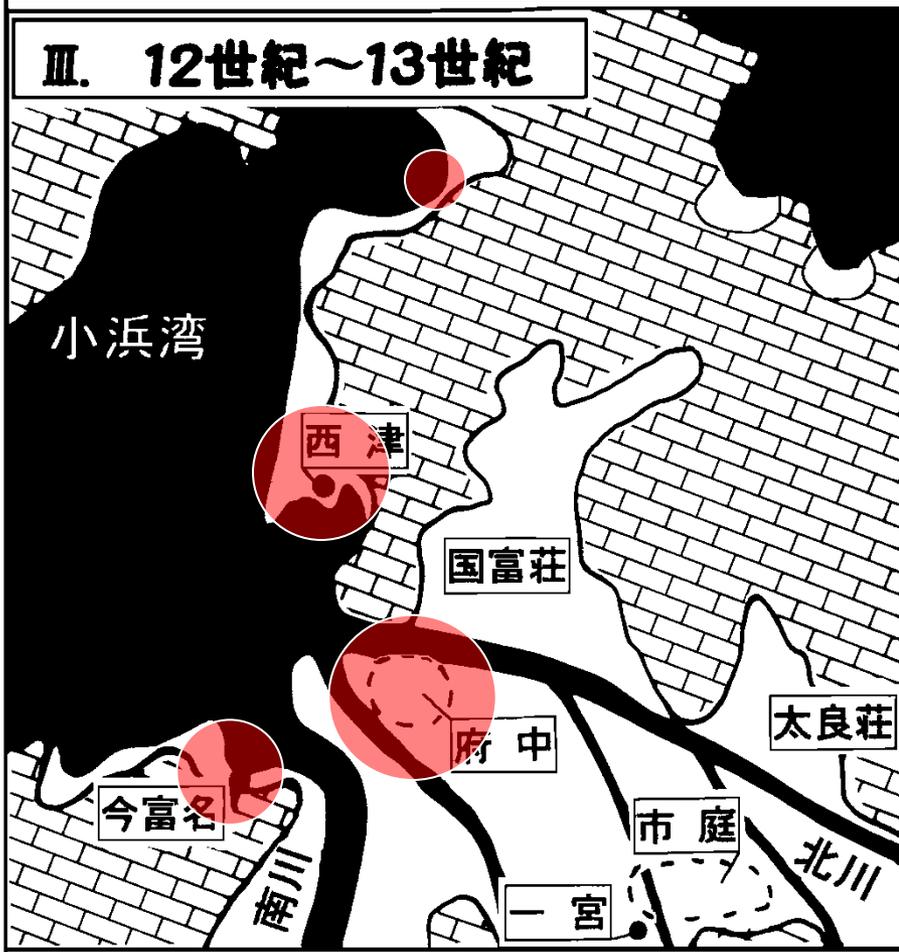


II. 10世紀～11世紀



府中から西津、そして小浜へ

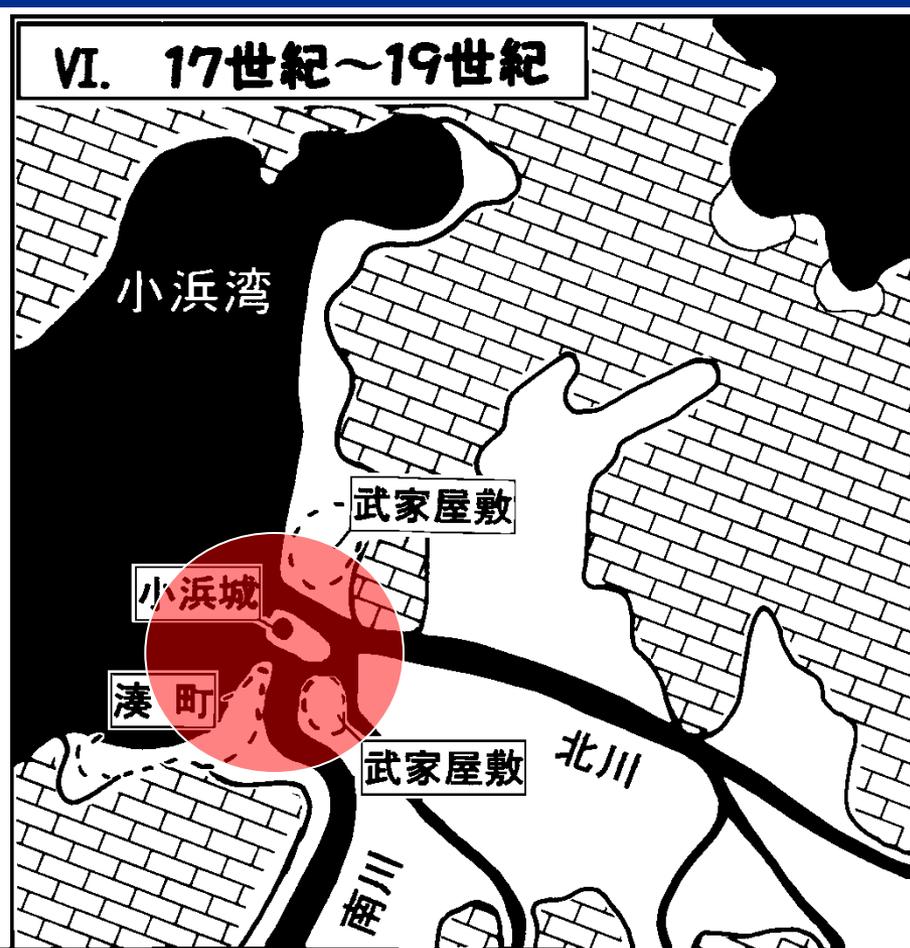
Ⅲ. 12世紀～13世紀



Ⅳ. 14世紀～15世紀前



港灣都市小浜へ・・・





●
西津
その1

● その2

● その3

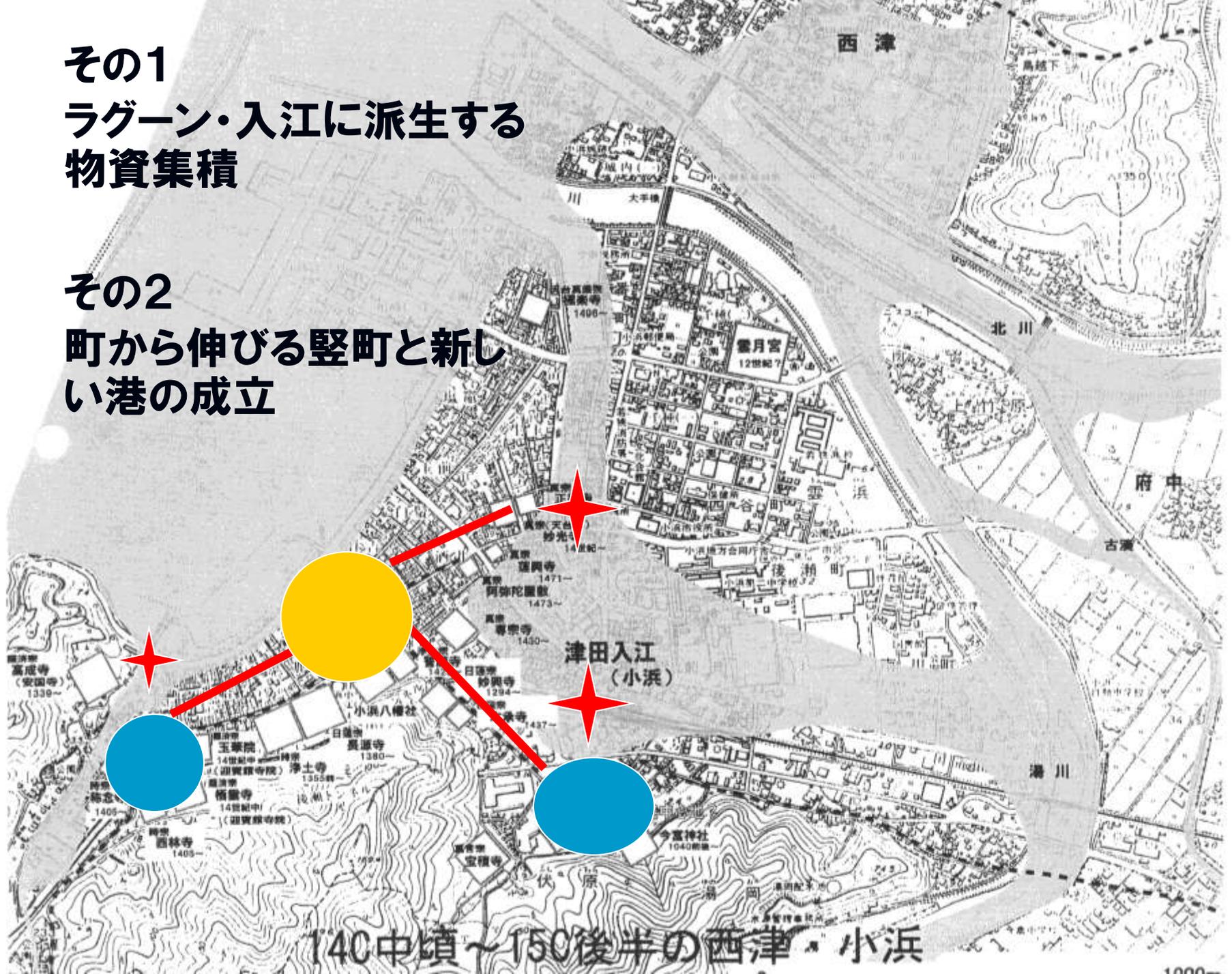


その5

その4

その1 ラグーン・入江に派生する 物資集積

その2 町から伸びる縦町と新しい港の成立



その1

河口港の成立と新しい町場・豎町の成立

その2

大型船化による小浜湾の港化



若狭からの海産物の流れ

■ 御食国の二工・塩

若狭湾岸 ⇒ 若狭国府 ⇒ 奈良・京都

■ 中近世の美物(うましもの)

若狭湾岸 ⇒ 若狭国守護所 ⇒ 京都

■ 近世以降の海産物

若狭湾岸 ⇒ 小浜仲買問屋 ⇒ 京都・江戸

■ 近代鉄道網の発達

中心地への海鮮輸送と若狭モノの特化

鯖街道の可能性

新たなまちづくりへ
～ 鯖街道の未来 ～



鯖街道としての広域連携

■ 小浜市若狭町歴史文化基本構想

文化財にストーリーをもたせてまちづくりに・・・

統一テーマ 「食の歴史・・・若狭にあり」

① 黎明の自然文化遺産

② 御食国を創り出した文化遺産

③ 若狭の社寺文化遺産

④ 鯖街道往来文化遺産

⑤ 御食国を支えたまち文化遺産

食のまちづくり第2ステージへ向け

文化財ふれあいフォーラム

日時：平成22年1月31日(日)
13:00～

場所：御食国若狭おばま食文化館

「鯖街道の文化的景観」

滋賀県立大学 濱崎一志先生

「地域活動と歴史文化基本構想」

WACおばま 鳥居直也先生

「歴史文化基本構想と食のまちづくり」

石毛直道 先生(食文化館名誉館長)
神崎宣武 先生(旅の文化研究所長)
西村幸夫 先生(東京大学教授)

文化庁委託 文化財総合的活用推進事業
文化財ふれあいフォーラム
一食の歴史 若狭にありー

小浜市、若狭町の豊かな歴史・文化は全国でもその類となる地域である。歴史・文化の資源継承・観光や産業への応用、教育・まちづくりへの取組を総合的に位置づけ、地域整備につなげる「小浜市・若狭町歴史文化基本構想」を全国にも展開して実定中です。

先人の功績としてきた歴史文化に感謝し、新たなまちづくりのスタートを知る小浜市・若狭町。「食」はいつの時代も若狭国のキーワードです。

平成22年1月31日(日) 13:00～16:30
小浜市川崎 御食国若狭おばま食文化館

プログラム
13:00 開会 事業の趣旨説明 滋賀県立大学教授 濱崎一志先生
13:15～14:00 基調講演 「鯖街道の文化的景観」 滋賀県立大学教授 濱崎一志先生
14:00～14:30 報告 「地域活動からみた歴史文化基本構想の可能性」 NPO法人WACおばま 鳥居直也先生
14:45～16:30 討論 「歴史文化基本構想と食のまちづくり」 石毛直道先生、神崎宣武先生、西村幸夫先生
主催：小浜市・若狭町
上場：小浜市・若狭町 御食国若狭おばま食文化館 0770-53-1000 若狭町文化財守 0770-62-2

鯖街道の拠点



いづみ町



船だまり



今宮(上市場町)



遠敷の町並み

鯖街道の文化的景観

- 文化財保護法の改正によってできた

新しい文化財保護の方法

「鯖街道」……国の重要地域に指定

小浜市・若狭町・高島市・大津市



歴史ある鯖のまち復活へ

福井県立大学 青海忠久先生

若狭・小浜にとって、鯖は町や文化、歴史を語る上で重要です。でも悲しいことに近年、地元産の鯖は少ないのが現状です。「鯖が小浜にとって意味のある魚だけに、何とかしたい！」と思いました。そこで“鯖”を名実ともに小浜の名産にする試みが始まりました。市場で価値のあるサイズは約500g以上。一方、小浜近海では、200g程度の小サイズが結構たくさん獲れている。“これをしっかり育てれば大きくなるはず！”と、期待を膨らませました。人工種苗を育ててみると1年で親になりました。鯖の完全養殖サイクルが確立し、1年で市場サイズの“小浜産の鯖”を出荷できる目処がたちました。

鯖と健康

第8回 杉田玄白賞 記念講演会

日時:平成22年1月24日(日)
13:00~

場所:杉田玄白記念
公立小浜病院本館9階

テーマ
「サバの発酵食品へしこの
健康機能性の研究」

受賞
福井県立大学 理事・副学長
赤羽 義章 先生

